

ACIDE TARTRIQUE

Acidifiant de moûts et de vins

CARACTÉRISTIQUES

L'**acide tartrique** (E-334) est un acidifiant utilisé pour corriger l'acidité dans les moûts et les vins. Il s'agit de l'acide dextro-tartrique, de l'acide tartrique L(+) ou de l'acide tartrique naturel.

APPLICATIONS

- Pendant les vendanges, comme acidifiant du moût.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges, pour corriger l'acidité pendant les processus d'élaboration.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'**acide tartrique** apporte des sensations de fraîcheur et contribue à l'équilibre gustatif du vin. Il renforce également les caractéristiques aromatiques fruitées..

COMPOSITION

Acide tartrique L(+) (E-334).

DOSE

Moût ou vin 0,5 - 2,5 g/l

L'acidification maximale permise dans les vins est de 4 g/l exprimés en acide tartrique.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre au préalable dans l'eau, puis ajouter au volume total de moût ou de vin en assurant son homogénéisation.

Précautions de travail

Une acidification réalisée avant la mise en bouteille a un effet nuisible car elle crée un déséquilibre dans le vin qui peut provoquer des précipités dans la bouteille.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

| | |
|------------------------------|--|
| Formule moléculaire | C ₄ H ₆ O ₆ |
| Pouvoir rotatoire spécifique | +11,5 à +13,5 |
| Richesse [%] | > 99,5 |
| Humidité [%] | < 0,5 |
| Cendres sulfatées [g/kg] | < 1 |
| Sulfates [g/kg] | < 1 |
| Chlorures [g/kg] | < 1 |
| Oxalates [mg/kg] | < 100 |
| Fe [mg/kg] | < 10 |
| Pb [mg/kg] | < 2 |
| As [mg/kg] | < 3 |
| Hg [mg/kg] | < 1 |

ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche inodore, cristaux monocliniques.
Goût légèrement acide.

PRÉSENTATION

Emballage de 1 et 25 kg.

CONSERVATION

Conserver le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.